

## Antienos filė su vyšnių padažu



### Gaminimas

Vyšnias sudedame į gilesnę keptuvę, suberiame cukrų, smulkiai supjaustytą svogūną, uždengiame bei ant vidutinės ugnies pakaitiname vis pamaišant. Kai kiek suminkštėja svogūnai, įpilame balzaminio acto, suberiame prieskonius, druską, uždengiame ir dar kiek pakaitiname. Man užtruko apie 20-30 minučių. Patiekiame dar šiltą arba leidžiame pilnai atvėsti.

Anties filę (kečiau @lapino\_puota ančiukų filę su oda) pamarinavau labai paprastai - druska ir pipirais. Labai svarbu prieš kepant įpjauti odelę, jog anties išleistų riebalus bei mėsa išliktų sultinga, o ant odelės pasidarytų traški plutelė.

Ančiukų filę į šaltą keptuvę dedame odelė žemyn. Nereikia naudoti jokio aliejaus, nes išsiskirs pačios anties riebalai! Pakepiname ant vidutinės ugnies apie 10 minučių ar kol gražiai apskrunda odelė, apverčiame bei dar maždaug 4 minutes kepame kitą pusę.

Dedame ant skardos su kepimo popieriumi ir dar apie 10-15 minučių pakepame 180 C įkaitintoje orkaitėje. Iškepus iškart nepjauname, mėsai leidžiama 5-10 minučių pailsėti ir tik tada tiekiamo!

Už receptą dėkojame maistas sielai.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 500 g      | Lapino puotos antienos file  |
|            | Vyšnių padažas               |
| 200 g      | vyšnios, šaldytos            |
| mažas      | svogūnas                     |
| 5 šaukštai | rudasis cukrus               |
| 20 ml      | modenos balzaminis actas     |
| žiupsnelis | druska                       |
| žiupsnelis | kajano prieskoniai           |
| 1/4 a.š.   | džiovintas čiobrelis         |
| 1/4 a.š.   | cinamonas                    |
|            | Garnyras buvo labai lengvas: |
| mėgiamas   | salotų mišinys               |
| 1/4        | žaliosios citrinos sultys    |
|            | alyvuogių aliejus            |
|            | kedro riešutai               |